



2018 Château Plince

Pomerol AOC

Un grand Pomerol d'un millésime très convoité

Description:

Le Château Plince est un domaine artisanal de Pomerol dirigé par la famille Moreau depuis quatre générations. Le Grand Vin s'est hissé au rang de best-seller en un temps record, du jamais vu auparavant! De plus, il accompagne à merveille les repas, avant tout un carré d'agneau ou un bon steak.

Note de dégustation:

"Could be the best ever", résume James Suckling.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Pomerol

Producteur:

Château Plince

Notation(s):

James Suckling 93-94/100, Score 18.5/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2025-2040

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Référence:

0476618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Apogée:	2025–2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.